

## Vorspeisen und Salat / Starter

|                                                                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rote-Beete-Carpaccio<br>mit Nüssen, warmem Büffelmozzarella und Honig<br>Beetroot capriccio with nuts and buffalo mozzarella                             | 8,80 € |
| Birne im Speckmantel<br>mit Blauschimmelkäse, gerösteten Mandeln und<br>Pear in bacon with blue cheese and salad leaves                                  | 7,80 € |
| Antipasti vom Wintergemüse<br>mit eingelegtem Feta und gerösteten Pinienkernen<br>Antipasti of winter vegetables with pickled feta and roasted pine nuts | 8,50 € |

## Suppen / Soup

|                                                                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rote-Beete-Suppe mit Creme fraiche<br>beetroot soup with cream                                                                                             | 4,30 € |
| Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch, Chaipur, Knoblauch<br>und Knoblauchcroutons<br>Sweet potato soup with coconut, garlic, chaipur curry and garlic croutons | 4,80 € |
| Kartoffel - Sellerie – Suppe<br>mit knusprig gebratenem Schinken und schwarzem Pfeffer<br>Potato and celeriac soup with crispy bacon and black pepper      | 4,80 € |

### **Sebastian Kneipp's Lehren**

Ein gesundes Leben im Einklang mit der Natur führen und auf diese Art  
aktiv vorbeugen und Heilung finden.

Dazu gehört eine bedarfsgerechte, vollwertige, schmackhafte, möglichst  
naturbelassene Ernährung. Sie ist wichtige Voraussetzung für das  
Wohlbefinden.

## Aus dem Garten & vom Feld / Vegetables

Feuriges Birnen-Lauch-Gemüse  
mit Chiliflocken, Nüssen und Blauschimmelkäse  
auf Kartoffel-Sellerie-Püree  
Pear and leek vegetables with nuts and blue cheese on potato and celery puree

13,80 €

Wintergemüse aus dem Ofen  
mit orientalischen Gewürzen wie Sternanis, Kreuzkümmel, Kurkuma  
dazu Süßkartoffelstampf  
Oven beaked vegetables with mashed sweet potatoes

14,50 €

*Denn wer das Genießen versteht,  
ist ein Künstler in der Heilkunde.“*

Sebastian Kneipp

## Aus märkischen Gewässern & großen Meeren / Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Thymian & Knoblauch  
dazu Rote Beete Gemüse und Kartoffelpüree  
Fillet of pike-perch on the skin fried with beetroot and mashed potatoes

16,50 €

Karpfenfilet gebraten  
mit Lauch und Kapern-Senfsauce auf Kartoffel-Sellerie-Püree  
Carp steak on steamed leeks, capers and mustard sauce  
and potato and celeriac puree

15,80 €

## Aus dem Stall & von der Weide / Meat

Beim Einkauf des Fleisches achten wir auf bestmögliche und kontrollierte Qualität.  
Gern geben wir Ihnen Auskunft.

Knuspriges Schnitzel vom Saalower Kräuterschwein  
mit Zitronenspalte, Preiselbeer Dip und Bratkartoffeln  
Crispy escalope of pork with piece of lemon, cranberry dip and roasted potatoes

14,50 €

Wildschweinbraten aus märkischen Wäldern  
mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Kartoffelkloß  
Wild boar with red cabbage, cranberry pear and potato dumpling

16,80 €

In Rotwein geschmorter  
Schäufelebraten vom Havelländer Apfelschwein  
mit gebratenen Pilzen und Kartoffel-Sellerie-Püree  
Roast pork, in red wine braised, with mushrooms and potato-celery-puree

16,30 €